



Rezepte!

Vorschläge für Euer Gemüse Rosenkohl

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne

Schnell gemacht und besonders lecker mit unserem Rosenkohl vom Acker. 😊

Zutaten:

600 g frischer Rosenkohl, 500 g Lieblings-Gnocchi (aus dem Kühlregal oder frisch), 1 kleine Zwiebel, 2-3 EL Olivenöl, 1 EL Lieblings-Butter, 8-10 frische Salbeiblätter, 1 Zitrone (Abrieb), Salz, Pfeffer, optional: 100g Lieblings-Frischkäse

Zubereitung:

Rosenkohl waschen und putzen. In ca. 3mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Olivenöl in einer großen Pfanne (da kommen später auch die Gnocchi rein) erhitzen, Zwiebel andünsten. Dann den Rosenkohl dazu geben und 8-10 Minuten anbraten, bis er kräftige Röstaromen hat. Gnocchi dazu geben und einige Minuten mit rösten, Salbeiblätter grob zerrupfen, mit Zitronenabrieb und Butter in die Pfanne geben, alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann jetzt noch Frischkäse für mehr Cremigkeit einrühren. Auch grob gehobelter Parmesan macht sich gut.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊

